



Ausgabe Nr. 22 | November 2016  
Herausgeber: Underberg GmbH  
& Co. KG, Rheinberg

[WWW.UNDERBERG.COM](http://WWW.UNDERBERG.COM)

*Liebe  
Underberg  
Freunde,*



Koch und sing dich auf den Underberg: dieses Motto hat hohe Wellen geschlagen. Wir sind begeistert von der Kreativität und dem Talent der Teilnehmer. Genuss für Gaumen und Ohren war garantiert. In vier regionalen Vorausscheidungen wurden acht Finalisten gekürt, die sich der Jury am 9. November im Finale präsentiert haben.

Auch die Resonanz zu unserem Aufruf für den Kreativ-Wettbewerb war überwältigend. Mehrere 100 Ideen haben uns erreicht und wir bedanken uns sehr herzlich bei den Teilnehmern. Drei neue Underberg Prämien haben wir auserkoren. Mehr dazu auf der Rückseite. Alle Sammler unter Ihnen können sich auf die neue voXXclub-rockt-für-Underberg Schmuckdose freuen.

Viel Freude beim Lesen wünscht Ihnen

*Emil Underberg*

Ihr Emil Underberg



## DAS FINALE 2016

Nach den Vorausscheidungen in vier deutschen Städten nahmen acht Titelanwärter beim großen Finale in Köln am 9. November 2016 teil, bei dem es hieß "Koch und Sing dich auf den Underberg". In knapp einer Stunde mussten die Bewerber ein Gericht kochen, anrichten und danach einen Coversong oder eine Eigenkomposition vortragen. Das Ergebnis hat nicht nur die Jury überrascht!







## ZWEI DISZIPLINEN, VIER VORAUSSCHIEDUNGEN

Dieses Jahr feiern wir 170 Jahre Underberg und 40 Jahre Underberg-Melodie "Komm doch mit auf den Underberg". Anlässe genug, wieder zu einem Talent-Wettbewerb aufzuzufahren, der dieses Mal Musik und Genuss vereint.

Unter dem Motto „Koch und sing dich auf den Underberg“ konnten sich singende Köche und kochende Sänger bewerben. Mit großer Leidenschaft und vielfältiger Kreativität haben die Teilnehmer der Regionalauscheidungen ihre Künste an Herd und Mikro bewiesen und es somit der Jury nicht leicht gemacht. In vier deutschen Städten wurde gebruzzelt, die Saiten gestimmt und performed was das Zeug hielt. In beiden Disziplinen gingen die Teilnehmer mit hoher Professionalität und äußerst ambitioniert ans Werk.

Von der Underberg Zabaione bis zum Rehbraten wurden innerhalb einer Stunde die köstlichsten Gerichte kreiert. Die Jury war in der glücklichen Lage, all diese wunderbaren Kompositionen verkosten zu dürfen. Als zweite Disziplin performte jeder Kandidat einen Coversong oder eine Eigenkomposition. Die Gewinner aus Nord, Süd, Ost und West traten schlussendlich am 9. November im großen Finale gegeneinander an.

Die Kandidaten überzeugten nicht nur in den einzelnen Disziplinen, sondern auch in beiden zusammen: „Es war für die Jury außerordentlich schwierig, die richtige Abwägung zu treffen.“ sprach Hubertine Underberg-Ruder sicherlich allen Jury-Mitgliedern aus dem Herzen. „Wir können nur allen Teilnehmenden sagen: Es waren absolut großartige Leistungen!“



## DIE FINALISTEN

### DÜSSELDORF (WEST):

Marco Jorge Rudolph (54) aus Dortmund  
Amanda Egge (18) aus Köln

### MÜNCHEN (SÜD):

Marlen Billii (35) aus Seewalchen am Attersee (AT)  
Andrea Ohm (42) aus Warngau

### HAMBURG (NORD):

Marnie Aramruck (30) aus Hamburg  
Ela Querfeld (28) aus Köln

### LEIPZIG (OST):

Dominic van Deyk (32) aus Hamburg  
Michael Hasenfratz (30) aus Berlin







## DIE GEWINNER

**1. PLATZ**  
**MARLEN BILLII** aus Seewalchen am Attersee (AT)

**2. PLATZ**  
**ELA QUERFELD** aus Köln

**3. PLATZ**  
**DOMINIC VAN DEYK** aus Hamburg



## FRISCH UND FUNKY: MARLEN BILLII IST DIE BESTE SINGENDE KÖCHIN DEUTSCHLANDS!

Marlen Billii (35) aus Seewalchen am Attersee in Oberösterreich, die Gewinnerin des großen Finales, sicherte sich den Titel der besten singenden Köchin Deutschlands. Die talentierte Musikerin setzte sich sowohl am Kochtopf als auch am Mikrofon gegen die sieben anderen Konkurrenten durch und gewann damit den bundesweiten Talentwettbewerb. Billii überzeugte die Jury um den TV-Koch Christian Henze und die Jungs von voXXclub. Ihr Siegermenü, bestehend aus Maronisüppchen, Pulled Reh Burger und Underberg Schokofläschchen mit Füllung, war optisch perfekt serviert. Sogar ein Polaroid-Selfie fand auf dem Holzbrett Platz. Sie toppte ihre kulinarische Kreation mit einer funky Performance ihrer Songs: „Selfie“, „Mei Opa der is a Jaga“ und „Oamoi geht's nu“.

Bis zum Ende des Wettbewerbs stand die Entscheidung der Jury auf Messers Schneide. „Die Kreationen der Kandidaten beeindruckten mich nicht nur geschmacklich.

Bemerkenswert war auch die kreative Anrichtung der Gerichte, das Auge isst mit“, berichtet TV-Koch Christian Henze. Am Ende sicherte sich Marlen Billii den Sieg in beiden Bereichen und kochte sich singend auf den Underberg. „Wir waren ab dem ersten Ton von ihrer Stimme begeistert. Ausdrucksstark, treffsicher und mit Gefühl, das hat ihr die volle Punktzahl eingebracht“, bestätigen die Mitglieder von voXXclub.

Als beste singende Köchin freut sich Billii nicht nur über den Titel, sondern auch über eine Siegerprämie von 2.500 Euro sowie ein Berlin-Wochenende mit drei Freunden, inklusive einem Kochkurs beim Berliner Starkoch Stefan Dadarski.

Den zweiten Platz belegte die quirlige Ela Querfeld aus Köln. Auf dem dritten Platz landete der sympathische Dominic van Deyk.







## DAS GEWINNERMENÜ VON MARLEN BILLII

### GETRÜFFELTES MARONISÜPPCHEN

**ZUTATEN:**  
 1 kleine Zwiebel weiß  
 100g Maroni (essfertig)  
 1 kleine Kartoffel  
 2 EL Balsamico weiß  
 2-3 Tropfen Trüffelöl  
 1 TL Butter  
 Salz  
 Pfeffer



Butter zerlassen  
 Gewürfelte Zwiebel, Maroni und Kartoffel anschwitzen  
 Mit 2 EL Balsamico weiß ablöschen  
 Mit 250 ml Wasser aufgießen  
 Salz und Pfeffer nach Geschmack dazu geben  
 25 Minuten bei kleiner Flamme köcheln lassen  
 Pürieren  
 Abschmecken und kurz vor dem Servieren Trüffelöl mit einem Schneebesen in die Suppe einrühren

Optional zum Garnieren:  
 Kartoffel mit Wellenschnitt schneiden  
 Mit Öl bestreichen und salzen  
 Bei 230 Grad in den Ofen geben  
 Maronipüree auf die Scheibe geben und eine Scheibe gehobelten Trüffel auf das Püree setzen

### PULLED REH BURGER

**ZUTATEN BURGER:**  
 1 große Nuss aus der Rehkeule  
 1 große Zwiebel  
 2 Tomaten  
 2-3 Knoblauchzehen  
 3 große Karotten  
 3 Lorbeerblätter  
 100 ml Sherry süß  
 100 ml Sherry trocken  
 Salz

Fleisch mit etwas Öl kräftig anbraten  
 Zwiebel, Tomaten, Knoblauch und Karotten begeben und etwas bräunen  
 und etwas bräunen  
 Mit Sherry aufgießen  
 Lorbeerblätter zugeben  
 4-6 Stunden auf kleiner Flamme köcheln lassen  
 Das Fleisch ist fertig, wenn es sich mit zwei Gabeln leicht zerteilen lässt

**BBQ-Sauce:**  
 Zwiebel und Tomaten kräftig mit etwas Öl anbraten  
 Mit Balsamico ablöschen  
 Wasser, Ahornsirup, Salz und Lorbeerblätter hinzugeben  
 Alles kochen und einreduzieren lassen  
 Die Masse durch ein Haarsieb streichen  
 Die fertige Sauce nach Belieben mit Raucharoma verfeinern

**Buns:**  
 Mehl in die Küchenmaschine geben und in der Mitte ein kleine Mulde formen  
 Germ/Hefe mit warmen Wasser und Zucker vermengen und in die Mulde gießen  
 Öl und Salz begeben  
 10-15 Minuten warten  
 Anschließend den Teig unter Zugabe der 500 ml. Mineral- oder Sodawasser und den Kräutern verkneten

**ZUTATEN BBQ-SAUCE:**  
 3 große rote Zwiebeln  
 500 gr. Tomaten  
 100 ml Balsamico schwarz  
 100 ml Wasser  
 50 ml Ahornsirup  
 1 TL Salz  
 Lorbeerblätter  
 Raucharoma flüssig

**ZUTATEN BUNS:**  
 500 gr. Weizenmehl glatt  
 100 ml neutrales Speiseöl  
 1 Würfel Germ/Hefe  
 50 ml lauwarmes Wasser  
 2 EL Salz  
 1 TL Zucker  
 500 ml Mineral- oder Sodawasser  
 3 EL getrocknete Kräuter nach Belieben  
 1 Ei verquirlt  
 1 EL Sesam schwarz

Teig an einem warmen Ort mindestens eine halbe Stunde gehen lassen und danach nochmal kneten.  
 Für die ultimative Fluffigkeit diesen Vorgang bis zu 5 mal wiederholen.  
 Buns formen, flach drücken, mit Ei bestreichen und mit Sesam bestreuen.  
 20 Minuten rasten lassen und danach 20 Minuten bei 220 Grad Celsius backen (Mini-Buns).  
 Backdauer ist von der Größe der Buns abhängig

**Kraut- Karotten-Gemisch:**  
 Rotkraut extra fein hobeln  
 Karotten in feine Julienne hobeln  
 Salz, Zucker, Balsamico und Wasser zu einer Marinade vermengen und das Kraut- Karotten-Gemisch damit verfeinern

**Burger anrichten:**  
 Fleisch in einer separaten Schüssel zerzupfen  
 Fleisch in eine separate Schüssel zerzupfen  
 2-3 EL des Fonds zugeben und vermengen  
 Ofenwarme Buns halbieren  
 Das pulled Reh auf den Boden des Buns geben, mit BBQ Sauce beträufeln, das Kraut-Karotten-Gemisch auf das Fleisch setzen und den Deckel des Buns mit einem Spieß auf den Burger setzen.



### UNDERBERG AUS SCHOKOLADE

**ZUTATEN:**  
 100 gr. dunkle Kuvertüre (Patisserie-Schokolade für Praliné Herstellung)  
 100 gr. Weiße Kuvertüre  
 Grüne Schokoladenfarbe  
 Rote Lebensmittelfarbe zum Bemalen  
 100 gr. Toblerone  
 200 ml Schlagsahne  
 100 ml Milch

Mit Lebensmittel-Silikon Abguss von Underberg-Fläschchen und Verschluss-Kappen machen.  
 Weiße Schokolade temperieren  
 Grüne Schokoladenfarbe begeben bis der gewünschte Farbton erreicht ist  
 Flüssige Farbe in die vorbereiteten Silikonformen geben und aushärten lassen  
 Dunkle Schokolade temperieren  
 In die Fläschchen-Silikonform gießen, eine Minute warten und die restliche Schokolade abfließen lassen und anschließend aushärten lassen  
 Fläschchen und Verschlusskappen vorsichtig aus den Formen lösen  
 Verschlusskappe mit etwas Schokolade auf das Fläschchen kleben  
 100 ml Milch und Toblerone über kleiner Flamme schmelzen  
 30 Minuten kaltstellen und anschließend Schlagsahne einrühren.  
 Durch ein feines Haarsieb in eine 500 ml „isi“-Flasche füllen.  
 Druckluft-Kapsel aufschrauben und kräftig schütteln

Gezogener Strudelteig  
 Leere Underberg-Fläschchen  
 Lebensmittel-Kleber  
 Trennspray  
 1 Ei verquirlt  
 Underberg Etiketten (eingescannt und ausgedruckt auf Zuckerfolie)

Anschließend mind. eine Stunde im Kühlschrank durchkühlen lassen  
 Underberg-Glasfläschchen mit Trennmittel einreiben  
 Strudelteig quadratisch zuschneiden und vorsichtig um das Glasfläschchen wickeln  
 An den überlappenden Stellen den Teig mit etwas Ei bestreichen  
 15 Minuten bei 200 Grad Celsius backen bis die gewünschte Färbung erreicht ist  
 Das Toblerone-Mousse in einen Dressiersack füllen  
 Underberg-Fläschchen vorsichtig befüllen  
 Zum Schließen der Unterseite der Fläschchen einen TL geschmolzene Schokolade auf ein Backpapier geben und das gefüllte Fläschchen vorsichtig aufsetzen.  
 Die gebackenen und ausgekühlten „Papierhülsen“ vorsichtig von den Glasflaschen lösen und auf die Schokoladenschokolade aufsetzen.  
 Mit essbaren Kleber werden nun die Underberg-Etiketten auf die Fläschchen geklebt.  
 Fläschchen bis kurz vor dem Servieren kalt stellen.

## GEWINNERGERICHTE

### 2. PLATZ: ELA QUERFELD

Frisches Herbststamm mit Kürbis



### 3. PLATZ: DOMINIC VAN DEYK

Clurgiones (Sardische Ravioli mit Kartoffel-Schafkäse-Minzfüllung)



Alle Gewinner Rezepte finden Sie auch auf [www.underberg.com](http://www.underberg.com)





## VOXXCLUB ROCKT DIE NEUE SCHMUCKDOSE

Die Band voXXclub rockt seit 2012 die Volksmusikszene. Auch vor der Underberg-Melodie machten sie nicht Halt und hauchten ihr neues Leben ein. Der Underberg Flashmob von voXXclub in den Alpen ist legendär und auch auf dem zweitgrößten Oktoberfest der Welt in Blumenau, Brasilien machte die Gruppe im Oktober 2016 mit Underberg Volksfeststimmung. Mehr dazu in unserer Sonderausgabe.

Seit 30 Jahren erscheint nun schon jährlich die Underberg-Schmuckdose, ein beliebtes Sammlerstück unter



Kennern. Immer wieder zieren aktuelle Themen die Dose. Anlässlich des Jubiläums „40 Jahre Underberg Song River Kwai Marsch“ wird nun voXXclub unsere neue limitierte Schmuckdose 2017 rocken. Denn Sie wissen ja: Underberg und Musik gehören einfach zusammen!

Ab Oktober 2016 erhalten Sie dieses schöne Stück mit 12 Underberg Fläschchen gefüllt im Handel.

Auf unserer Facebookseite haben wir voXXclub übrigens auf dem Blumenau-Oktoberfest begleitet, schauen Sie doch gleich mal rein.

## UNDERBERG KREATIVWETTBEWERB

*Insgesamt haben uns 146 Teilnehmer 204 kreative Ideen eingesandt. Die Familie Underberg hat sich alle diese Vorschläge angesehen. Wer die Wahl hat, hat die Qual, und es war nicht einfach, aus den originellen und kreativen Beiträgen drei Gewinner zu definieren. Um den Wünschen unserer Underberg-Freunde jedoch gerecht zu werden, fiel die Wahl letztendlich auf folgende drei Vorschläge. Im Falle von Mehrfachnennungen entschied das Los.*

• **Die Underberg Pinnwand mit Magneten**  
von Frank-Michael Eckert aus Barsinghausen

• **Die Underberg Fahne**

von Steffen Liebert aus Limbach-Oberfrohnna

• **Das Underberg Grill-Brenneisen**

von Klaus Kaiser aus Frankenberg

*Diese neuen Prämien werden wir im Laufe der nächsten Jahre mit in unser Prämienprogramm aufnehmen. Weitere Informationen werden rechtzeitig über unseren Underberg Newsletter, unsere Underberg Homepage und über facebook kommuniziert.*

*Wir bedanken uns bei allen Teilnehmern sehr herzlich!*

Alles zu unserem Tops & More Programm erfahren Sie unter  
**WWW.UNDERBERG.COM**



© 2016 Underberg GmbH & Co KG, Rheinberg, www.underberg.com

**SERVICE-TELEFON**  
**+49 (0) 2843 1846**

Montag – Freitag von 8 bis 17 Uhr

Bei Fragen und Anregungen wenden Sie sich bitte an den Underberg Verbraucher-Service: [services@underberg.com](mailto:services@underberg.com) oder rufen Sie uns an.

**NEWSLETTER:** Wollen Sie diesen zukünftig digital erhalten, dann melden Sie sich bitte unter [www.underberg.com](http://www.underberg.com) an.